

Allegato (1) descrizione della manifestazione:

“Tarsobi, tartufi e vino, mostra mercato del tartufo e del vino tipico” – in data 23.10.2022

Trisobbio, piccolo centro collinare dell'Alto Monferrato, in provincia di Alessandria, da molti anni svolge l'importante attività di promozione turistica del territorio sul quale opera - che presenta bellezze paesaggistiche ancora incontaminate ma purtroppo ancora non adeguatamente conosciute.

Buon veicolo di promozione turistica sono la promozione di eventi ripetuti con scadenza annuale, in modo da diventare appuntamenti fissi per la provincia e volti a dare larga diffusione delle eccellenze enologiche e gastronomiche della zona con particolare riguardo alle tipicità identificative per il territorio stesso e cioè il **vino tipico** e il **tartufo bianco**, con la **mostra mercato del Vino e del Tartufo, denominata “TARSOBI, TARTUFI E VINO- i tartufi e il vino tipico”**, giunta alla **18^a edizione e 6^a con qualifica nazionale, che si svolgerà domenica 23 ottobre 2022.**

Il Dolcetto di Ovada, tutelato dal “Consorzio di tutela del Dolcetto di Ovada”, è un grande prodotto delle nostre terre che ha avuto il riconoscimento della DOCG e merita di avere una giusta valorizzazione come prodotto tipico ed emblematico della zona di origine, attraverso azioni promozionali e pubblicitarie.

Il tartufo bianco del Basso Piemonte, il re delle nostre tavole, ha da poco avuto la giusta valorizzazione con la costituzione dell'Associazione “*Strada del tartufo bianco d'Alba nel Basso Piemonte*” di cui Trisobbio fa parte, essendo i fondi valle delle colline trisobbiesi particolarmente vocati a questo prodotto.

L'idea di attuare un'attività promozionale di entrambi i prodotti, nasce dall'esigenza di offrire una più ricca proposta, unendo alle degustazioni di vino il profumo del tartufo bianco, altro prodotto della zona con qualità eccellenti.

La manifestazione “*TARSOBI, TARTUFI E VINO- i tartufi e il vino tipico*”. Si svolgerà nel giorno di domenica, durante la quale si potranno gustare appunto i piatti tipici piemontesi accompagnati dai nostri vini, dei quali si possono fare degustazioni guidate presso le strutture (*Enoteca “Vineria L'Alfiere” e Ristorante e locanda di charme del Castello di Trisobbio*) presenti sul territorio.

Per questa edizione, se le risorse lo consentiranno, sono in previsione, al fine di dare più ampia risonanza sul territorio dell'evento, verranno organizzati due laboratori di degustazione seguiti da un esperto sommelier FISAR che condurrà la degustazione con vini locali del territorio accompagnati da un gruppo musicale tra le degustazioni dei vari vini FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori)

Per le vie del paese si svolgeranno rievocazioni storiche e verranno rappresentati di momenti di vita contadina attingendo dalla memoria storica degli abitanti di questo piccolo centro rurale la cui unica fonte di reddito in passato era ciò che derivava dal lavoro agricolo.

L'evento serve anche da vetrina espositiva per altri prodotti tipici di zona, quali salumi artigianali, prodotti da forno tipici e miele, oltre che di prodotti tipici piemontesi con il Mercatino di prodotti tipici al quale prenderanno parte una cinquantina di espositori/produttori.

L'evento sarà, come nelle passate edizioni, adeguatamente pubblicizzato sia attraverso i mezzi di comunicazione quali radio, televisioni locali, spazi su quotidiani e siti web, ponendo in evidenza il logo della Regione Piemonte.

Altrettanto verrà fatto attraverso la diffusione di materiale cartaceo, quali manifesti, brosure, depliant illustrativi di rapida e semplice consultazione.

Trisobbio, li 20.06.2022

Firmato in originale

